|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Riz au lait au chocolat |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Riz au lait au chocolat |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 10 mn**Cuisson :** 25 mn**Repos :** 0 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 6 personnes :**- 200 g de riz rond- 1 l de lait- 90 g de sucre - 10 g sucre vanillé- 200 g de chocolat  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1/** Faire bouillir le lait avec le chocolat fondu et le sucre. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2/** Lorsque ce mélange est à ébullition, ajouter le riz et remuer. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **3/** Laisser cuire à feu doux en remuant régulièrement. Le riz est prêt quand il a absorbé pratiquement tout le lait, il doit avoir une consistance encore un peu liquide, assez crémeuse. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4/** Répartir alors le riz au lait dans des petits ramequins et laisser refroidir. |

 |